	FORMATO	CODIGO	GBS-S1-F19
	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO	VERSIÓN	1
		VIGENCIA	09/05/2017
		PAGINA 1 DE 1	

No. Contrato	1269	No. Entrega	1	Fecha	21-dic-22

La suscripta Subgerente Técnico Científica en calidad de supervisora de la E.S.E. Carmen Emilia Ospina

CERTIFIQUE QUE:

VÍCTOR MANUEL SILVA PARRA Identificado con cédula de ciudadanía N.º 7.720.893 representante legal de **MINUTRICIÓN S.A.S**, Identificado con NIT 900.790.139-8, Responsable del contrato Número 1269 de 2022, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN, OBSERVACIÓN DE LAS SEDES DEL CENTRO DE SALUD DE PALMAS ZONA ORIENTE OBSERVACIÓN Y SALA DE PARTOS DE LA ZONA NORTE DEL CENTRO DE SALUD GRANJAS, OBSERVACIÓN IPC Y HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN DEL HOSPITAL DE CANAIMA DE LA ZONA SUR A USUARIOS CON MÁS DE 12 HORAS DE PERMANENCIA EN LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA**, periodo del **01-20 DICIEMBRE DE 2022** realizándose el siguiente balance:

1269 DE 2022	Fecha de inicio	**01-dic-22**
	Fecha de terminación	**31-ene-23**
	Otrosí en tiempo	**N/A**

Valor inicial	**90.000.000,00**
Valor Otrosí	**$0**
Valor total	**90.000.000,00**
Valor ejecutado	**$0**
Vienen contrato	**90.000.000,00**
Valor factura (s)	**13.805.500,00**
Saldo contrato	**76.194.500,00**

Ítem	Factura	Fecha	Comprobante entrada a almacén	Valor facturas
1	FEN 1025	21-dic-22	N.A	13.805.500,00
				13.805.500,00

Total de facturas	1

De conformidad con las directrices legales, contractuales e institucionales, establecidas por la E.S.E. Carmen Emilia Ospina, el contratista cumplió en debida forma y oportunidad con los respectivos pagos al SGSSS, El señor **JORGE ARMANDO GUTIÉRREZ TRUJILLO**, Revisor Fiscal de la entidad contratista con cédula de ciudadanía N° 1.075.212.191 y tarjeta profesional N.º 155898-T

Calificación del servicio	Bueno	X	Satisfactorio		Regular	

Observaciones:

INGRY ALEXANDRA SUÁREZ CASTRO
SUBGERENTE ÁREA TÉCNICO CIENTÍFICA

Neiva, 21 de Diciembre del 2022

Contrato Bienes y Servicios N° 1269 – 2022

REF: *INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE BIENES Y SERVICIOS*

En virtud del objeto contrato y revisado el informe mensual de ejecución del periodo comprendido del 01 de Diciembre del 2022 al 20 de Diciembre del 2022 el contratista **VÍCTOR MANUEL SILVA PARRA**, Identificado con cédula de ciudadanía número **7.720.893** de Neiva, representante legal de **MINUTRICION S.A.S,** Identificado con NIT **900.790.139-8**, mediante el presente escrito me permito presentar el **INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES** contrato de la referencia del cual soy supervisora.

Objeto contractual: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN, OBSERVACIÓN DE LAS SEDES DEL CENTRO DE SALUD DE PALMAS ZONA ORIENTE OBSERVACIÓN Y SALA DE PARTOS DE LA ZONA NORTE DEL CENTRO DE SALUD GRANJAS, OBSERVACIÓN IPC Y HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN DEL HOSPITAL DE CANAIMA DE LA ZONA SUR A USUARIOS CON MÁS DE 12 HORAS DE PERMANENCIA EN LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA.

TIEMPO EJECUTADO: Durante el mes comprendido entre el 01 de Diciembre de 2022 al 20 de Diciembre del 2022

No	Actividades del contratista	Actividades realizadas	Evidencia aprobada
1.	Cumplir con el objeto contractual de manera autónoma e independiente de acuerdo con las normas de calidad, exigencias y recomendaciones técnicas propias de su actividad, suministrando las dietas requeridas por los pacientes según órdenes y recomendaciones médicas, en los centros de salud de la ESE CEO (Canaima, Palmas, Granjas, IPC) conforme a la necesidad del contratante.	Durante el mes de Diciembre los días comprendidos del 01 al 20 el contratista realizó la entrega de las dietas a las 4 sedes de la Institución (Canaima, palmas, Granjas e IPC) de acuerdo a la solicitudes realizadas por los diferentes servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.	Las evidencias reposan en medio magnético y en el registro que realizan las Jefes de los servicios por medio del programa índigo.
2.	Cumplir con el suministro de dietas a pacientes de hospitalización en las cantidades, composición y horarios exigidas según las órdenes médicas de conformidad con el manual operativo de dietas establecidas por la ESE CEO.	El contratista suministra las dietas a los pacientes de los servicios de hospitalización, urgencias y observación según el reporte solicitado por las Jefes de Enfermería mediante el correo electrónico de la ESE Carmen Emilia Ospina.	Las evidencias reposan en el listado que envían las Jefes del servicio al correo electrónico del Contratista.

3.	Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para ESE CEO.	El contratista cuenta con vehículos de transporte para realizar la entrega de las dietas hospitalarias en los diferentes servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.	Vehículos aptos, sin costo adicional.
4.	Con el fin de dar cumplimiento al protocolo de seguridad del paciente, se deberá utilizar un sistema para marcar las dietas (Será de obligatorio cumplimiento).	El contratista entrega las dietas hospitalarias en los diferentes centros de salud de la ESE Carmen Emilia Ospina con un sistema de identificación mediante unos stickers.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre.
5.	El contratista tendrá vigente el acta o registro sanitario durante la prestación del servicio, expedido por la entidad competente.	El contratista cuenta con el registro sanitario para el cumplimiento de la prestación del servicio.	Acta emitida por la Secretaria de Salud, visita de Julio 2022 con vigencia hasta Julio 2023.
6.	La preparación de los alimentos se debe realizar en sitios debidamente adecuados con distribución y ambientes higiénicos, cocina de fácil drenaje, lejos del área de basuras, independiente de la vivienda.	El contratista cuenta con infraestructura adecuada para que los alimentos lleguen en condiciones adecuadas a los diferentes servicios de la Institución.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre.
7.	Asegurar que el personal a su cargo, que ejecute el presente contrato, se encuentre debidamente capacitados en manipulación de alimentos, deben acreditar cursos y capacitaciones de higiene y protección de alimentos, así mismo deben tener su dotación de color claro, zapatos cerrados, gorros, manos sin uñas pintadas, cortas y sin joyas.	El contratista cuenta con un personal capacitado sobre el porte del uniforme e higiene con respecto a las buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad y calidad de los productos.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre. Registro de formato de inspección del personal en buenas prácticas de manufactura.
8.	El personal que elabora los alimentos debe tener certificados médicos y de exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.	El contratista cuenta con exámenes médicos de ingreso y periódicos del personal, acordes a la labor que desarrollan.	Exámenes que realiza el Contratista de acuerdo al profesiograma establecido.
9.	Dar cumplimiento de normas de manipulación de alimentos. (Lavado de manos, contaminación cruzada, prácticas higiénicas, etc).	El contratista tiene controles establecidos para garantizar la calidad de los alimentos en la prestación del servicio para la Institución.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre.

10.	Ofrecer los alimentos a los usuarios en su lugar de hospitalización con estricto cumplimiento del horario establecido en la institución para ello, lo cual corresponde el desayuno a las siete de la mañana, el almuerzo a las doce del medio día y la cena a las cinco y media de la tarde.	El contratista cumple con el horario establecido para la entrega de los alimentos en los diferentes servicios de la Institución.	Los jefes del servicio firman el recibido de las dietas en el listado con un sello cada vez que realizan las entregas en los diferentes servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.
11.	Entregar a los usuarios sus alimentos en material desechable y guardando todos los requisitos de higiene, que se exige para esta clase de servicios y de pacientes.	El Contratista realiza la entrega de las dietas en material desechable de icopor para los pacientes en los diferentes servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre.
12.	Transportar los alimentos en vehículos que cumplan con las especificaciones para el transporte de alimentos, condiciones de conservación como (refrigeración, congelación).	El contratista cumple con cada una de las especificaciones para el transporte de los alimentos (refrigeración, congelación)	Transporte avalados por la secretaría de salud, según informe del contratista.
13.	Llevar el registro de las porciones de alimentación de dietas hospitalarias entregadas a los usuarios en los servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina.	El contratista desarrollo el manual de dietas y minutas.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre. Soporte de consolidado de dietas de la macro registrada mes de Diciembre.
14.	Presentar informe detallado de las dietas entregadas versus solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, ajustados al precio ofertado y contratado.	El contratista cumple con el informe de las dietas entregadas y presentadas por los Jefes del servicio.	Listado firmado por los Jefes de cada sede y turno. Registro en medio magnético con los listados del mes de Diciembre.
15.	Generar las acciones correctivas en caso tal de encontrar inconsistencias en la dispensación de las dietas.	El contratista cuenta con un procedimiento para las no conformidades, oportunidades de mejora o hallazgos realizados.	Durante el mes de Diciembre no se generaron acciones correctivas o quejas del servicio para planes de mejoramiento de manera formal.
16.	Servir los alimentos en utensilios adecuados para garantizar su conservación, calidad e higiene en la preparación, manipulación, transporte y entrega.	El contratista cuenta con utensilios adecuados para conservar la calidad e higiene de los alimentos.	Utensilios de acero inoxidable y materiales aptos para la preparación.
17.	Velar para que los alimentos conserven sus condiciones de temperatura, sabor, olor, aspecto, textura, horarios acordes con las necesidades del servicio.	El contratista cumple con las peticiones requeridas para la conservación de los alimentos.	Las evidencias reposan en el informe del contratista del mes de Diciembre. Soporte de verificación de las características organolépticas.
18.	Ofrecer la posibilidad de fórmulas infantiles especializadas por patologías.	No aplica, de acuerdo a la contratación con la ESE Carmen Emilia Ospina	No aplica, de acuerdo a la contratación con la Institución.

19.	Disponer de nutricionista y dietista para que realice y supervise las minutas establecidas para la atención de los pacientes, las cuales deben estar avaladas por los supervisores del contrato.	El contratista cuenta con nutricionista, quién supervisa las minutas para la atención de los pacientes.	Nutricionista disponible en caso de que se requiera.
20.	Dar cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial.	El contratista cuenta con un profesional SST para que vele en cumplir con los controles establecidos.	Reglamento de higiene de seguridad y salud en el trabajo. Soporte de inspecciones realizadas en Diciembre.
21.	Responder y velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes, instalaciones y elementos del contratante.	El contratista cumple con procedimiento de Minutrición.	Procedimiento que establece el compromiso con la propiedad del cliente.
22.	De igual modo el proponente debe garantizar la Calidad e Higiene en la Manipulación, Transporte y Suministro de Alimentos a los usuarios del área de observación, sala de partos y hospitalización, así mismo garantizar la vigencia de los documentos de los vehículos de transporte, señalización de los mismos y contar con los documentos actualizados del personal a cargo con los cursos de manipulación de alimentos y otros afines a la labor desempeñada.	El contratista cumple con las obligaciones inherentes al contrato.	Acta sanitaria de la Secretaria de Salud Julio 2022 – Julio 2023.
23.	Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.	El contratista cumple con el objeto contractual del contrato.	Durante el mes de Diciembre no se presentaron observaciones adicionales.

VALOR PERIODO EJECUTADO: TRECE MILLONES OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (13.805.500)

Atentamente,

INGRY ALEXANDRA SUAREZ CASTRO
SUPERVISORA
CARGO: SUBGERENTE TÉCNICO CIENTÍFICA

Shird Carol B. Osso G.

SHIRD CAROL BLANICHETH OSSO GARZÓN
APOYO A LA SUPERVISIÓN